



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 15 au lundi 21 septembre inclus

de 12h00 à 14h30 uniquement

Une entrée & un plat OU un plat & un dessert (hors boissons) 31 €

Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons) 38 €

ENTREE

Crème veloutée de champignons des bois, son œuf cocotte et lard fumé,
Torsade aux deux fromages

Velvety wild wood mushroom soup, coddled egg and smoked bacon

OU

Assiette de poissons marinés, guacamole d'avocat et salade folle de crudités,
gressin pour le croquant

Plate of marinated fishes, avocado guacamole and vegetable salad

PLAT

Filets de rouget en tapenade, sauce safranée,
Risotto blanc aux trompettes-de-la-mort et fondue d'épinards à l'ail

*Red mullet fillets with tapenade, saffron sauce,
White risotto with mushrooms and slow-simmered spinach with garlic*

OU

Désossé de caille farcie,
Poêlée de pommes de terre aux champignons et fruits d'automne,
Sauce périgourdine (foie gras et truffes aestivum)

*Boneless stuffed quail,
Pan-fried potatoes with mushrooms and autumn fruits,
Périgourdine sauce (foie gras and aestivum truffles)*

DESSERT

Tarte amandine à la poire pochée au romarin,
Caramel au beurre salé et sorbet

*Amandine pear pie poached with rosemary,
Salted butter caramel and sorbet*

AU COEUR DES VIGNOBLES

Verre de vin de la région (12 cl.) : blanc, rosé & rouge : 6 €

Verre de Chardonnay (12 cl.) vin blanc sec : 7 €

Verre de Viognier (12 cl.) vin blanc aromatique : 7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Tarifs nets TTC - Service compris